

Langjähriger RÄUCHEREXPERTE



**AUTOTHERM –
L. Brümmendorf
GmbH & Co. KG**
Luxemburger Straße 39
54649 Waxweiler
Tel.: +49(0)65 54/ 92 88-0
Fax: +49(0)65 54/ 92 88-26
info@autotherm.de
www.autotherm.de

Der Traditionsbetrieb AUTOTHERM Ludwig Brümmendorf GmbH & Co KG bietet seinen Kunden weltweit die gesamte Palette der modernen Räucher- und Klimatechnik. Dabei profitieren die Kunden von der über 60-jährigen Erfahrung der Firma AUTOTHERM. Neben Kalt-, Warm- und Heißräuchererkammern mit vollautomatischen Raucherzeugern zur Beschickung mit Sägemehl oder Hackschnitzeln, stehen auch das Dampfrauchverfahren oder Flüssigrauch auf dem Programm.

Speziell für Industriekunden bietet AUTOTHERM Kombinationen aus Rauch- und Intensivkühlanlagen mit vollautomatischem Transport der Rauchwagen von der Heißrauch- in die Intensivkühlzone an (Foto oben links). Die Wagen werden mittels Edelstahl- Hydraulikzylindern transportiert. Dies ist extrem wirtschaftlich und trägt den hygienischen Anforderungen der Kunden Rechnung. Aber auch für Handwerksbetriebe bietet AUTOTHERM die passenden Lösungen. Sonderanfertigungen können meist ohne Mehrpreis realisiert werden, da jede Anlage individuell geplant wird.

Neu im Programm sind Auftauanlagen und Auftauräume für tiefgefrorenes Blockfleisch. Spezielle Steuerungen ermöglichen die Erfassung von Kern- und Oberflächentemperatur sowie der Raumtemperatur. So können die Auftauprozesse schnell und optimal für die Fleischqualität gesteuert werden. Eine gleichmäßige Luftströmung innerhalb dieser Räume garantiert ein gleichmäßiges Auftauen an jedem Punkt des Raumes.

Energiesparen wird bei AUTOTHERM groß geschrieben. Die Anlagen können optional mit verschiedenen Systemen ausgerüstet werden, die den Energieeinsatz bei gleichbleibender Qualität der Produkte verringern.

Heute wird in der Lebensmittelindustrie großer Wert auf Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der Produktionsabläufe gelegt. Dem wird durch die Entwicklung neuer Anlagensteuerungen, welche mit Zentralcomputern vernetzt werden können, Rechnung getragen. Auch eine Erfassung der Rauchwagen mittels Barcodescanner ist derzeit möglich. Durch die Visualisierung am Computer wird die gesamte Produktion dokumentiert und ist jederzeit reproduzierbar.

AUTOTHERM blickt positiv in die Zukunft und hat seine Produktionsfläche durch ein neues Produktionsgebäude um weitere 1.000 m² vergrößert (Foto oben rechts). Damit sind die Voraussetzungen geschaffen auch in Zukunft hochwertige Räucher- und Klimatechnik „Made in Germany“ in modernen Produktionsräumen zu produzieren.

Long-standing smoking expert

The traditional company AUTOTHERM Ludwig Brümmendorf GmbH & Co KG offers the whole range of modern smoking and climate technology.

The customers profit from the company's over 60-years long market experience. Apart from cold, hot and hot smoking chambers with fully automatic smoke generators for operation with sawdust or woodchips, steam smoking processes or liquid smoke are part of the range. Especially for industrial customers AUTOTHERM offers combinations of smoking and intensive chilling systems with fully automatic transportation of the smoke carriages from the hot smoke- to the intensive chilling-zone (Photo above to the left). The carriages are transported by means of stainless steel hydraulic cylinders. This is extremely economical and contributes to the hygienic requirements of the customers. For trade firms AUTOTHERM also offers suitable solutions. Customized orders can mostly be realized without additional costs since every installation is planned individually. New in the range are defrosting-installations and de-frosting-rooms for deep frozen meat blocks. Specific controls facilitate the capturing of core and surface temperature as well as the chamber temperature. A steady air flow within the chambers guarantees a homogenous thawing at every point of the chamber.

Energy saving is an important factor for AUTOTHERM. The units can optionally be equipped with different systems which reduce the energy consumption and at the same time ensure uniform product quality. Today the food industry puts much attention on documentation and traceability of the production processes. These requirements are taken into account by the development of new unit controls which can be linked to central computers.

AUTOTHERM feels confident about the future and has extended its production surface with a new production area of approx. 1,000m² (Photo above to the right). This investment ensures that high-quality smoking and climatic technology "made in Germany" continue to be produced in modern facilities.